BG **Ръководство за употреба** 2
Плоча
NL **Gebruiksaanwijzing** 22
Kookplaat
HU **Használati útmutató** 41
Főzőlap

HK855200XB



AEG
perfekt in form und funktion

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ....3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ....4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....12
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....14
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....15
8. ИНСТАЛИРАНЕ....17
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ....19
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....20

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.
Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.aeg.com



Регистрирате своя продукт за по-добро обслужване:
www.registeraeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.
Информацията можете да намерите на табелката с данни.

⚠ Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

ℹ Обща информация и съвети

Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Не докосвайте нагревателните елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджера.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте иструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Задължително монтирате разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

2.2 Свързване към електрическата мрежа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършите действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на “изкл.” след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.

- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от захранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.5 Изхвърляне

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

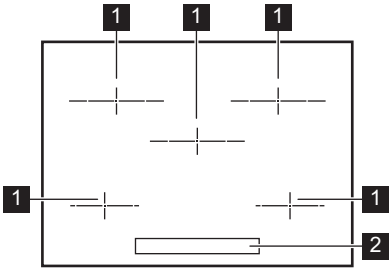
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

2.6 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

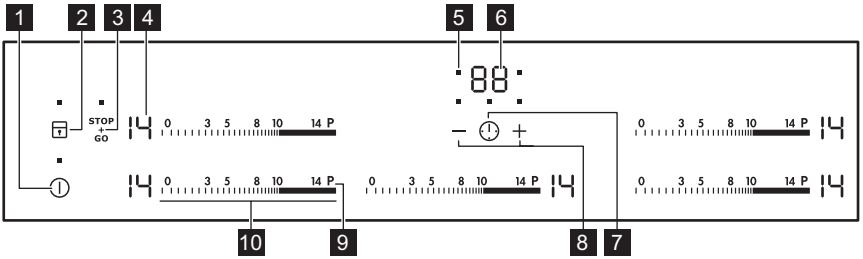
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Индукционна зона за готвене
2 Командно табло

3.2 Оформление на контролния панел



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

	Сензорно поле	Функция	Бележка
1	⏻	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒	Заключване / Устройството "Заключване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
3	STOP + GO	STOP+GO	За активиране и деактивиране на функцията.
4	-	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
5	-	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
6	-	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.

	Сензорно поле	Функция	Бележка
7	⏲	-	Избор на зона за готвене.
8	+ / −	-	Увеличава или намалява времето.
9	P	Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.
10	-	Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.

3.3 Показания за настройката на нагряване

Екран	Описание
0	Зоната за готвене е изключена.
1 - 14	Зоната за готвене работи.
u	Функцията STOP+GO работи.
A	Функцията Автоматично нагряване работи.
P	Режим на повишена мощност работи.
E + число	Има неизправност.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина) : продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
L	Функцията Заключване / Устройството "Заключване за деца" работи.
F	Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
-	Функцията Автоматичното изключване работи.

3.4 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
/ / Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява от топлината на готварския съд.

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

4.1 Активиране и деактивиране

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плочата не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът F светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След известно време светва - и плочата се деактивира.

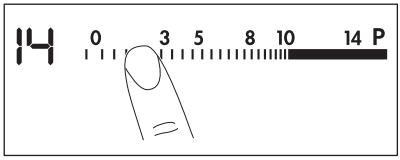
Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:

Настройка на нагряването	Плочата се деактивира след
, 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

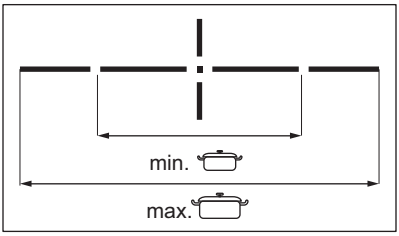
4.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



4.4 Индикация на зоните за готвене



Хоризонталната линия показва максималния размер на готварските съдове. Паузата в хоризонталната линия показва минималния диаметър на съдовете за готвене.

Вж. глава "Техническа информация".

4.5 Автоматично нагряване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.

За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете P (P светва). Незабавно натиснете необходимата степен на нагряване.

След 3 секунди A светва.

За да деактивирате функцията: промяна на настройката на нагряване.

4.6 Режим на повишена мощност

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата степен за нагряване.

Вж. глава "Техническа информация".

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете P. P светва.

За да деактивирате функцията: промяна на степента на нагряване.

4.7 Таймер

Таймер за обратно броене
Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Първо настройте зоната за готвене, а след това и функцията. Можете да зададете степента на нагряване преди или след настройване на функцията.

Избор на зона за готвене: докоснете ⏲ неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете + на таймера, за да зададете времето (**00 - 99** минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.

За да видите оставащото време:

задайте зоната за готвене с ⏲. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва оставащото време.

За да смените времето: задайте зоната за готвене с ⏲. Докоснете + или −.

За да деактивирате функцията:

настройте зоната за готвене с ⏲ и докоснете −. Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се деактивира.

За да спрете звука: докоснете ⏲.

CountUp Timer (Таймер за право броене)
Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

Избор на зона за готвене: докоснете ⏻ неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете — на таймера. UP светва. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява. На дисплея се сменят UP и отброеното време (в минути).

За да видите колко време работи зоната за готвене: задайте зоната за готвене с ⏻. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига по-бързо. Дисплеят показва колко време работи зоната.

За да деактивирате функцията:

настройте зоната за готвене с ⏻ и докоснете + или —. Индикаторът на зоната за готвене угасва.

Таймер
Можете да използвате тази функция като **Брояч на минути**, когато плочата се активира и зоните за готвене не работят (на дисплея за степента на нагряване се показва 0).

За да активирате функцията:

докоснете ⏻. Докоснете + или — на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва.

За да спрете звука: докоснете ⏻.

Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

4.8 STOP+GO

Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.

Когато работи тази функция, настройката на нагряване не може да бъде променяна.

Функцията не спира функциите на таймера.

За да активирате функцията:

докоснете STOP+GO. ⏻ светва.

За да деактивирате функцията:

докоснете STOP+GO. Включва се предишната степен на нагряване.

4.9 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

За да активирате функцията:

докоснете 🔒. L светва за 4 секунди.Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията:

докоснете 🔒. Включва се предишната степен на нагряване.

Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

4.10 Устройството "Заключване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

За да активирате функцията:

активирайте плочата с ⏻. Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете 🔒 за 4 секунди. L светва.

Деактивирайте плочата с ⏻.

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата с ⏻. Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете 🔒 за 4 секунди. 0 светва.

Деактивирайте плочата с ⏻.

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте

плочата с ⏻. L светва. Докоснете ⊡ за 4 секунди. **Настроите степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с ⏻, функцията отново започва да работи.

4.11 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуковите сигнали)

Деактивирайте плочата. Докоснете ⏻ за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете ⊡ за 3 секунди. 60 или 61 ще светне. Докоснете + от таймера, за да изберете едно от следните:

- 61 - звуците са изключени
- 60 - звуците са включени

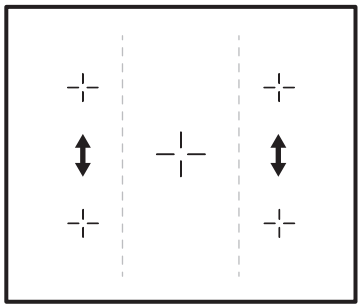
За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на 61, ще чувате звуков сигнал, само когато:

- натиснете ⏻
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

4.12 функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Готварски съдове

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони с правилни готварски съдове.

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.

- магнитът тегли към дъното на готварския съд.

Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.

Вж. глава "Техническа информация".

5.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.

5.3 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

5.4 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната за гответе не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия на зоната за готвене. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
⏻ - 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбъркайте.
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
7 - 9	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

6.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от

варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	функцията STOP+GO работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻.	Махнете предмета от сензорното поле.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Индикатор за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина превключва между две нива.	функцията Управление на мощността работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещяват.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зона за готвене, ако е възможно.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".
[-] светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
[L] светва.	Устройството "Заключване за деца" или Заключване работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
[F] светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
E и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако E светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
E4 светва.	Има грешка в плочата, тъй като съд за готвене изкипява до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата от прегряване на зоните работят.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикатор за остатъчна топлина може да остане. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".

7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

8. ИНСТАЛИРАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен номер .....

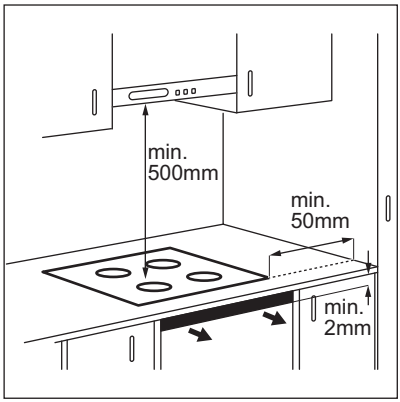
8.2 Вградени плочи

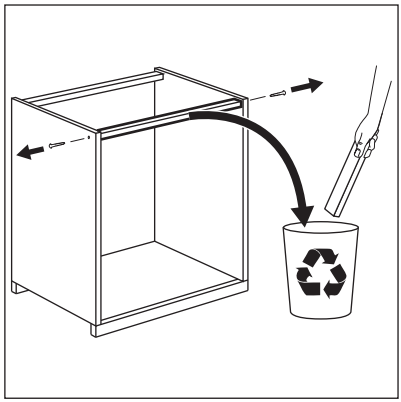
Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

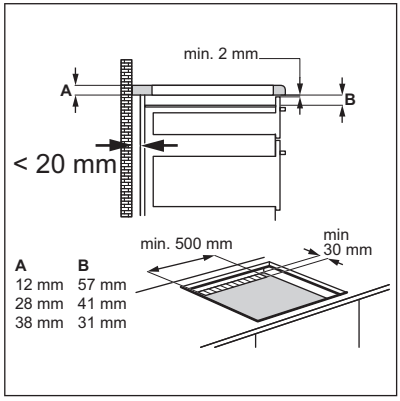
8.3 Свързващ кабел

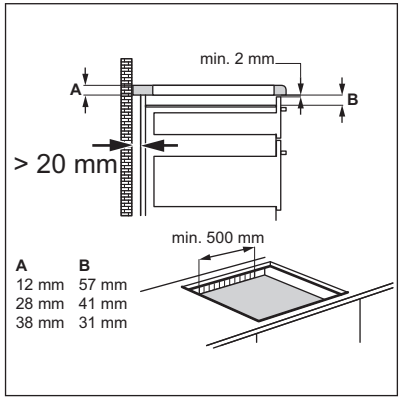
- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05BB-F Tmax 90°C. Свържете се с местния сервизен център.

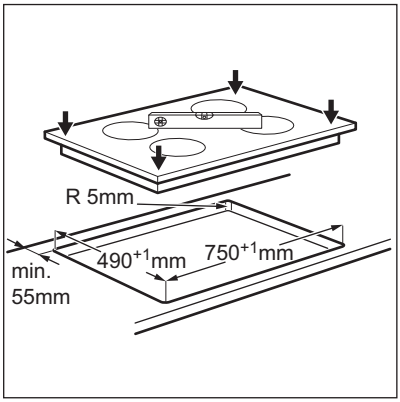
8.4 Монтаж

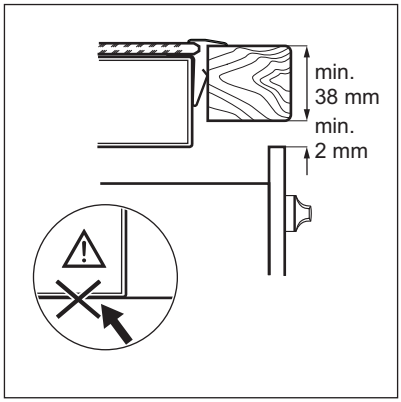


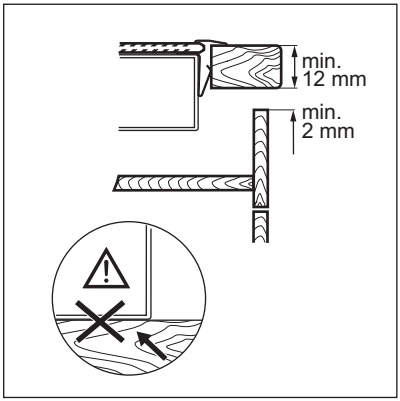


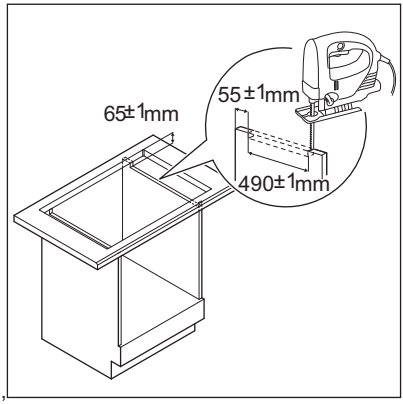












9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

9.1 Табелка с данни

Модел HK855200XB
Тип 58 GBD CF AU
Индукция 10.6 kW
Сериен номер .....
AEG

PNC (номер на продукт) 949 595 325 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Произведено в Германия
10.6 kW

9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна лява	1400	2500	4	125 - 145
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна средна	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта според ЕС 66/2014

Идентификация на модела		HK855200XB
Тип котлон		Вградена плоча
Брой зони за готвене		5
Загряваща технология		Индукция
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Задна средна Предна дясна Задна дясна	14,5 см 21,0 см 21,0 см 14,5 см 21,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Задна средна Предна дясна Задна дясна	179,0 Wh / кг 166,3 Wh / кг 174,9 Wh / кг 176,6 Wh / кг 174,9 Wh / кг
Енергийна консумация на котлонът (EC electric hob)		174,3 Wh / кг

EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността

10.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символал , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....23
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....24
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....27
4. DAGELIJKS GEBRUIK....28
5. AANWIJZINGEN EN TIPS....32
6. ONDERHOUD EN REINIGING....34
7. PROBLEEMOPLOSSING....34
8. MONTAGE....36
9. TECHNISCHE INFORMATIE....38
10. ENERGIEZUINIGHEID....39

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ℹ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

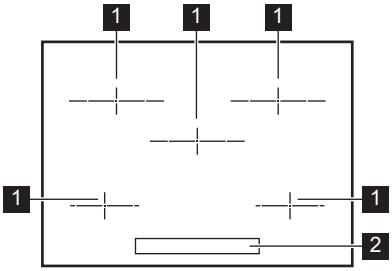
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

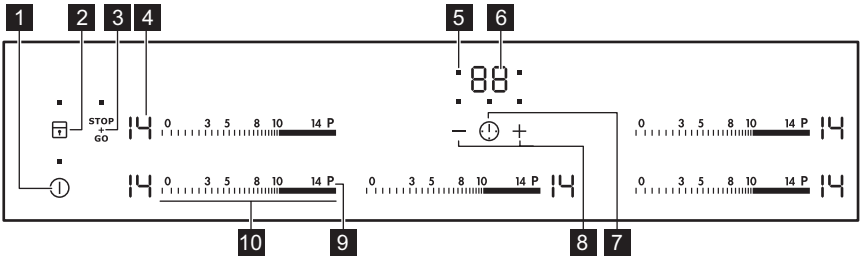
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel

3.2 Bedieningspaneel lay-out



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	-functie	Opmerking
1	⏻	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3	STOP + GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.
4	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6	-	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
7	⏲	-	Kookzone selecteren:
8	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.

	Tip-toets	-functie	Opmerking
9	P	Powerfunctie	De functie in- en uitschakelen.
10	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

3.3 Kookstanddisplays

Weergave	Omschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	STOP+GO -functie is in werking.
A	Automatisch opwarmen -functie is in werking.
P	Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	Automatisch uitschakelen -functie is in werking.

3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
3 / 2 / 1 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- en uitschakelen

Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

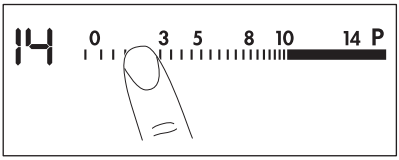
De verhouding tussen warmte-instelling en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Temperatuurinstelling	De kookplaat schakelt uit na
∪, 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

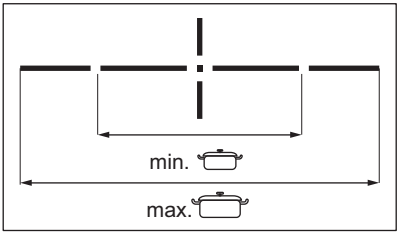
4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



4.4 Aanduiding kookzone



De horizontale lijn toont de maximale maat van het kookgerei. De onderbreking in de horizontale lijn toont de minimale diameter van de pan.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

4.5 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.

Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone te activeren: raak P aan (P gaat aan). Raak meteen de juiste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat A branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.6 Powerfunctie

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

Om de functie voor een kookzone te activeren: raak P aan. P gaat aan.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.7 Timer

Timer met aftelfunctie
U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de kookzone in en dan de functie. U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de functie instellen.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven:selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen:selecteer de kookzone met ⏲. Raak + of − aan.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak − aan. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak ⏲ aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak − van de timer aan. UP gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie uit te schakelen:stel de kookzone in met ⏲ en raak + of − aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker
U kunt deze functie gebruiken als een **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken (het display van de kookstand toont 0).

Om de functie in te schakelen: Raak ⏲ aan. Raak + of − van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak ⏲ aan.

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

4.8 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

Als de functie loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Om de functie in te schakelen: raak STOP + GO aan. u gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: Raak STOP + GO aan. De vorige kookstand gaat aan.

4.9 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak aan. L gaat gedurende 4 seconden aan.De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

4.10 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: zet de kookplaat aan met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. L gaat aan. Zet de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie uit te schakelen: zet de kookplaat aan met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. 0 gaat aan. Zet de kookplaat uit met ⏻.

Het opheffen van de functie voor maar één kooktijd: zet de kookplaat aan met ⏻. L gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het kooktoestel bedienen. Als u de kookplaat met ⏻ uitzet werkt de functie weer.

4.11 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 3 seconden aan. bO of b1 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- b1 - de signalen zijn uit
- bO - de signalen zijn aan

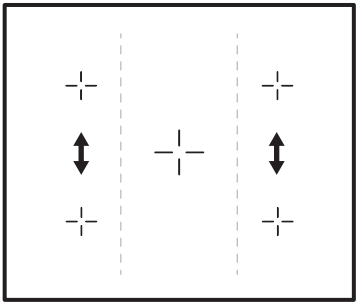
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op b1 staat kunt u de geluiden alleen horen als:

- U ⏻ aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

4.12 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkle fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



5. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Het kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water op een zone met de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect van de kookplaat te maken.

5.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair. Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmings-stand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
⏻ - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.		

6. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

7. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Wat moet u doen als…

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitingsschema.
	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat uit staat.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
Restwarmte-indicatie treedt niet in werking.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de zone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
Automatisch opwarmenfunctie werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Vermogensbeheer -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste zones indien mogelijk.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[-] gaat branden.	Automatisch uitschakelen is in werking.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	Het kinderslot of de Toetsblokkering-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[F] gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.
E en een getal gaat branden.	Er is een fout in de kookplaat opgetreden.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden.	Er is een fout in de kookplaat omdat kookgerei droog kookt. Automatisch uitschakelen en de oververhittingsbeveiliging voor de zones werkt.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de zone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, gaat de foutmelding weg. Restwarmte-indicatie kan aan blijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

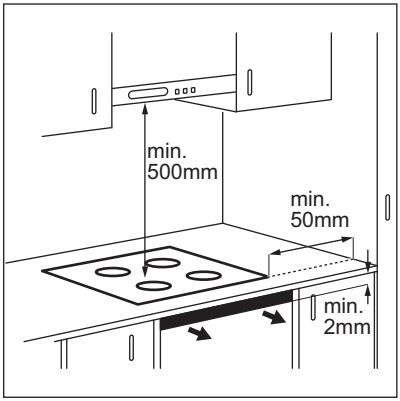
8.2 Ingebouwde kookplaten

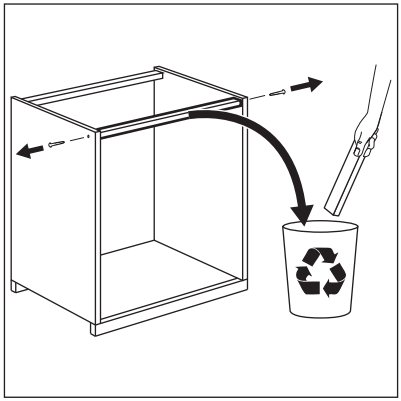
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

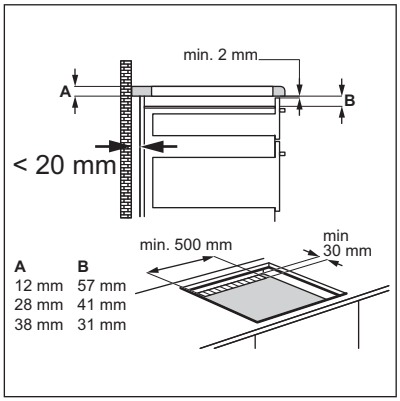
8.3 Aansluitkabel

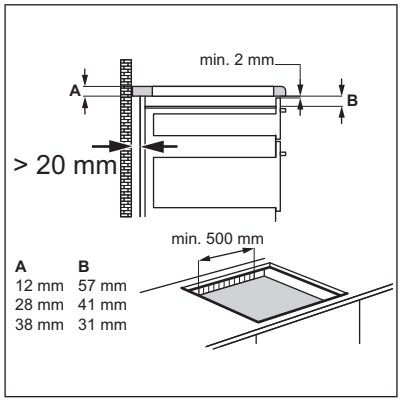
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05BB-F Tmax 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

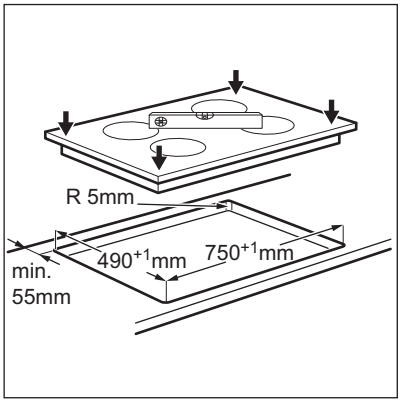
8.4 Assemblage

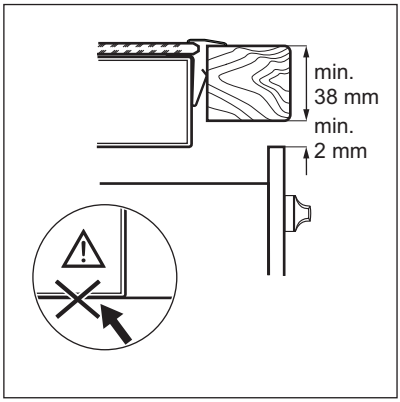


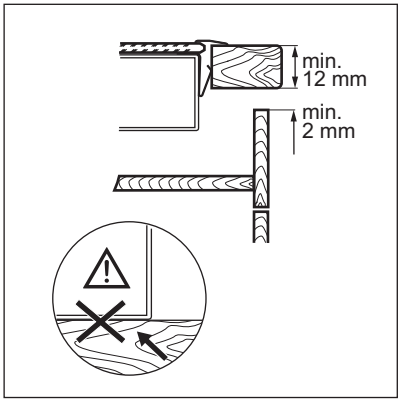


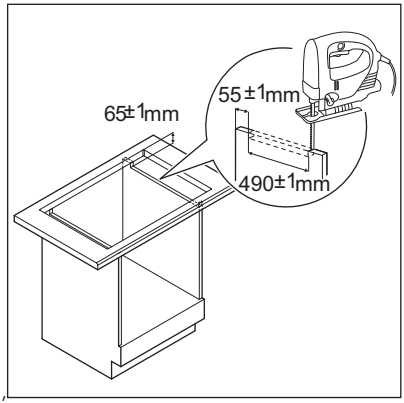












9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model HK855200XB
Type 58 GBD CF AU
Inductie 10.6 kW
Ser.nr. .....
AEG

PNC productnummer 949 595 325 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
10.6 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instel-ling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	1400	2500	4	125 - 145

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instel-ling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Middenachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie		HK855200XB
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones		5
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	14,5 cm 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Energieverbruik per kook-zone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	179,0 Wh / kg 166,3 Wh / kg 174,9 Wh / kg 176,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		174,3 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.

- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK....42
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK....43
3. TERMÉKLEÍRÁS....46
4. NAPI HASZNÁLAT....48
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK....51
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS....52
7. HIBAELHÁRÍTÁS....53
8. ÜZEMBE HELYEZÉS....55
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK....57
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG....58

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan beredezést kívántunk létrehozni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.
Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registeraeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.
Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.
Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és hasznos tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

VIGYÁZAT!
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás

VIGYÁZAT!
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat

VIGYÁZAT!
Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak

legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

VIGYÁZAT!
Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

VIGYÁZAT!
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Ártalmatlanítás

VIGYÁZAT!
Sérülés- vagy fulladásveszély.

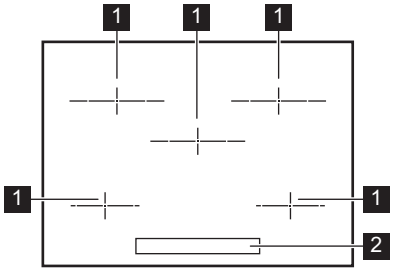
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

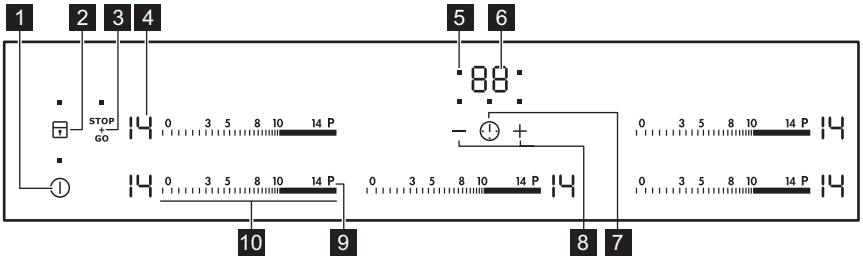
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

3.2 Kezelőpanel elrendezés



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	⏻	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	STOP + GO	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
5	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
7	⏲	-	A főzőzóna kiválasztása.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
8	+ / −	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	P	Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
10	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.

3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
1 - 14	A főzőzóna működik.
u	A STOP+GO funkció működik.
A	A Automatikus felfűtés funkció működik.
P	A Rásegítés funkció funkció működik.
E + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
H / H / H	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
L	A Funkciózár /Gyerekzár funkció működik.
F	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
-	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

3.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)

VIGYÁZAT!
H / H / H A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

4. NAPI HASZNÁLAT

VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A F szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a - szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

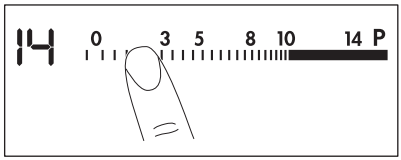
A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
∪, 1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

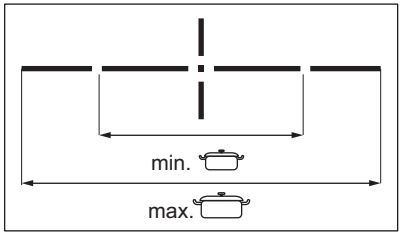
4.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



4.4 Főzőzóna jelzése



A vízszintes vonal a főzőedény maximális méretét jelöli. A vízszintes vonalban lévő megszakítás a minimális főzőedény-átmérőt jelöli.

Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

4.5 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.

A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a P gombot (a P világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a P megjelenik.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.6 Rásegítés funkció

Ez a funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a P mezőt. Megjelenik a P jelzés.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.7 Időzítő

Visszaszámlálásos időzítő
A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Először a főzőzónát, majd a funkciót állítsa be. A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti a funkció beállítása előtt vagy után.

A főzőzóna beállítása: érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő + gombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.

A hátralévő idő ellenőrzése: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

A visszaszámlálási idő beállítása: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. Érintse meg a + vagy − mezőt.

A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal, majd érintse meg a − gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.

A hang kikapcsolása: érintse meg a ⏲ gombot.

CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)
Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

A főzőzóna beállítása: érintse meg a ⏲ kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő − gombját; a UP jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a UP és a (percekben) számolt idő között vált.

Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a zóna működési ideje jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal, majd érintse meg a + vagy − gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

Percszámláló
Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja (a hőfokbeállítás kijelzőjén 0 látható).

A funkció bekapcsolása: érintse meg a ⏲ gombot. Érintse meg az időzítő + vagy − gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

A hang kikapcsolása: érintse meg a gombot.

A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

4.8 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a STOP + GO gombot. A világítani kezd.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a STOP + GO gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.

4.9 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a gombot. A 4 másodpercre bekapcsol.Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.

A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.10 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A bekapcsol. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A bekapcsol. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a gombbal. A bekapcsol. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

4.11 OffSound Control (hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A vagy jelenik meg. Érintse meg az időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- - a hangjelzések kikapcsolnak
- - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

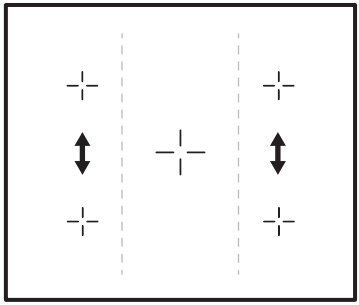
Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a gombot;
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

4.12 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.

- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Főzőedény

Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

5.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
- 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A POWER funkció aktív.		

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

7. HIBAELHÁRÍTÁS

VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ⏻ érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A [-] visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A [L] visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A [F] visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A E visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a E jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A E4 visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradékhő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem sikerül megoldania a problémát, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg róla, hogy a tűzhely megfelelően működik-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szervizmunkatárs vagy a kereskedő kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

8. ÜZEMBE HELYEZÉS

VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

8.2 Beépített főzőlapok

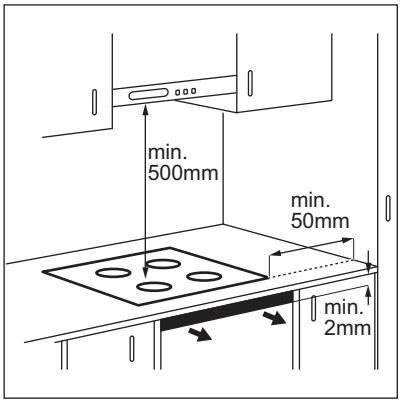
Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

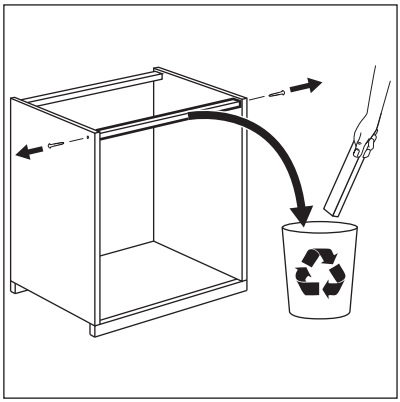
8.3 Csatlakozó kábel

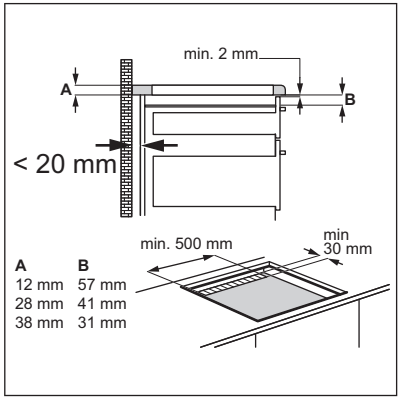
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy

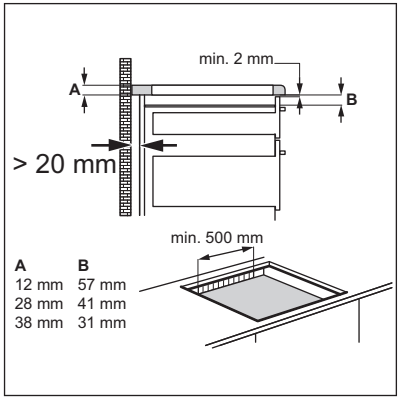
ennél magasabb hőmérsékletet elviselő) vezetékre: H05BB-F Tmax 90°C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

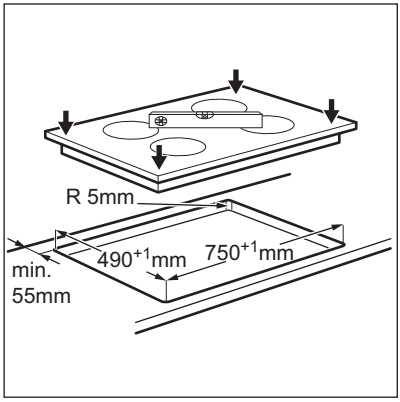
8.4 Összeszerelés

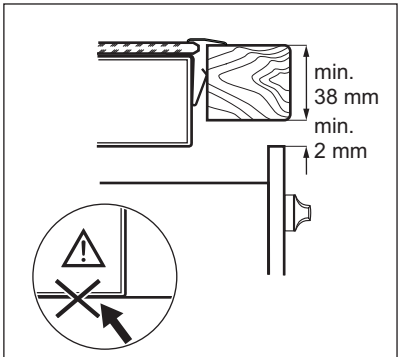


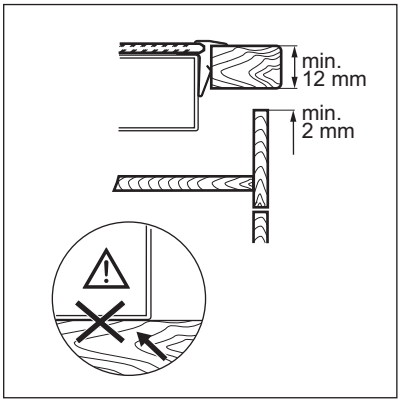


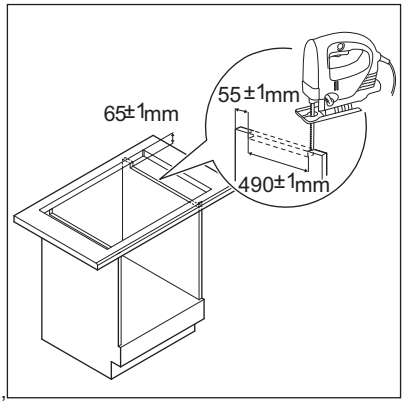












9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

9.1 Adattábla

Modell: HK855200XB
Típus: 58 GBD CF AU
Indukciós 10.6 kW
Sorozatszám: .....
AEG

PNC (Termékszám): 949 595 325 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Készült Németországban
10.6 kW

9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	1400	2500	4	125 - 145
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő értéket.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele		HK855200XB
Főzőlap típusa		Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma		5
Fűtési technológia		Indukciós főzőlap
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	14,5 cm 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Középső hátsó Jobb első Jobb hátsó	179,0 Wh / kg 166,3 Wh / kg 174,9 Wh / kg 176,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		174,3 Wh / kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

10.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 🗑 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.aeg.com/shop



867320093-B-502014

CE

AEG

perfekt in form und funktion